Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО**  на заседании Методического  совета техникума  Протокол № от « » 2023 г.  Председатель Методического совета  Зам. директора по учебно-методической  работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Коротеева |

**Рабочая программа повышения квалификации рабочих**

**и служащих**

«КОНДИТЕР 4 разряда»

2023

Рабочая программа разработана на основе профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. №597н) Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 24.04.2020) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ «ВПТ»).

**Разработчики:** Братик Надежда Владимировна – заведующий мастерской, ГБ ПОУ «ВПТ»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка. | 4 |
| 2. | Формы организации занятий | 4 |
| 3. | Планируемые результаты | 4 |
| 4. | Тематический план и содержание рабочей программы | 5 |
| 5. | Требования к материально техническому обеспечению  Мастерской «Кондитерское дело» | 7 |
| 6. | Кадровое обеспечение | 7 |
| 7. | Информационное обеспечение | 8 |

**1. Пояснительная записка**

Рабочая программа повышения квалификации рабочих и служащих «Кондитер 4 разряда» (далее – Рабочая программа) рассчитана на 72 ч.

Образовательная область: сервис, предоставление услуг населению.

Рабочая программа направлена на повышение квалификации для работников имеющих квалификационный уровень «Кондитер 3 разряда», желающих повысить квалификацию; на обучение лиц имеющих среднее профессиональное образование, работающих не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания, а так же лиц, работающих не менее одного года на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания, или повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

По возрасту ограничений нет.

После завершения обучения по рабочей программе предусмотрена итоговая аттестация (6 часов).

**2. Формы организации занятий**

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий.

Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и способы организации программных проектов по тематике занятий являются элементами профессиональной компетентности.

**3. Планируемые результаты**

Рабочая программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Слушатель в результате освоения программы должен уметь:

У1. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.

У 2. Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию.

У 3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов

с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

У 4. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

У5. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

У 6. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.

У7. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции.

У8. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции.

Знать:

З 1. Рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь.

З 2.Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов.

З 3. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.

З 4. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

- лица, имеющие документ, подтверждающий квалификационный уровень по профессии «Кондитер 3 разряда»;

- лица, работающие не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование;

- лица, работающие не менее одного года на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)

**4. Тематический план и содержание рабочей программы**

**«Кондитер 4 разряда»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** |
| **Современные технологии в изготовлении кондитерских изделий** | |
| 1/1-2 | Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве кондитерских изделий. Базовая обработка различных видов кондитерского сырья. Характеристика новых/актуальных видов сырья. Возможности использования, технологические свойства, базовая обработка. |
| 2/3-4 | Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания. |
| 3/5-6 | Гигиена и санитария кондитерского производства. |
| **Десерты на тарелке**, м**иниатюры, порционные пирожные, птифуры** | |
| 4/7-8 | Понятие и состав. Ассортимент и технология приготовления современных выпеченных полуфабрикатов. Песочное тесто: сабле, сукре, бриз, штрейзель. Тарталетки из песочного теста. |
| 5/9-10 | Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Бисквит и его разновидности: шифоновый, джоконда, женуаз, дакуаз, брауни, спонж-кейк. |
| 6/11-12 | Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Эклер (шу) с кракелином, меренга (французская, итальянская, швейцарская). |
| 7/13-14 | Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов. Крем (англез, патисьер, шантильи, курд). Креме. Кули. Конфи. Компоте. |
| 8/15-16 | Желе. Муссы. Ганаш. Глазури (гляссаж, нейтральный гель, велюр). |
| 9/17-18 | Способы изготовления десертов на основе муссов и кремов. Разработка рецептур для десертов на различном виде теста. Декорирование изделий. |
| 10/19-20  11/21-22 | Лабораторная работа №1. Изготовление комбинированных десертов: тарталетка с чизкейком, с малиновым креме. Декорирование и презентация готовых изделий. |
| 12/23-24  13/25-26 | Лабораторная работа №2 Изготовление комбинированных десертов: лимонный тарт с меренгой. Декорирование и презентация готовых изделий. |
| 14/27-28 | Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, порционных пирожных, птифур. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных, птифур. Изучение правил обработки сырья для изготовления полуфабрикатов. |
| 15/29-30 | Миниатюры, порционные пирожные и птифуры на основе бисквитного полуфабриката с различными компонентами (хрустящий компонент, ганаш, крем или мусс, конфи) . |
| 16/31-32 | Миниатюры, порционные пирожные и птифуры на основе песочного и заварного полуфабриката с различными компонентами (хрустящий компонент, ганаш, крем или мусс, конфи). |
| 17/ 33-34  18/35-36  19/37-38 | Лабораторная работа №3. Приготовление муссового бисквитного пирожного. |
| 20/39-40  21/41-42  22/43-44 | Лабораторная работа №4. Приготовление пирожного эклер с кракелином и заварным кремом. |
| **Кондитерские изделия и шоколад** | |
| 23/45-46 | Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада. Понятие и виды шоколада. Темперирование шоколада: сущность и способы. |
| 24/47-48 | Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. |
| 25/49-50 | Техника работы с шоколадом: способы темперирования шоколада (темный, молочный, белый). Инструменты и оборудования для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом. Основы изготовления декора из шоколада. Способы окрашивания шоколада |
| 26/ 51-52 | Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада: ганаши, пралине и т.д. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». |
| 27/53-54 | Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей.  Сборка, декорирование и презентация конфет |
| 28/55-56  29/57-58  30/59-60 | Лабораторная работа №5. Изготовление шоколадных конфет: трюфели отсадные. |
| **Моделирование (скульптурирование) из различных материалов** | |
| 31/ 61-62 | Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм. Инструменты и материалы для лепки. Сахарная мастика (моделпаст), марципан, шоколадные массы. Свойства и особенности. Подготовка материалов к работе, способы окрашивания |
| 33/ 65-66  32/63-64 | Лабораторная работа №. Техника и методы лепки фигурки из мастики. |
| 34/ 67-68  35/69-70  36/71-72 | Экзамен |

**5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской**

**«Кондитерское дело»**

Рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

- Стол производственный – 3 шт.

- Стеллаж 500х800х170 – 2 шт.

- Печь электрическая конвекционная -1 шт.

- Плита электрическая (с индукционным нагревом) - 1 шт.

- Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт.

- Планетарный миксер -1 шт.

- Блендер ручной погружной – 1 шт.

- Шкаф холодильный - 1 шт.

- Стеллаж 4-х уровневый – 1 шт.

- Ванна моечная – 1 шт.

- Аэрограф – 1 шт.

- Краскопульт – 1 шт.

Ванна для растапливания шоколада

Общая зона:

- часы настенные – 3 шт

- шкаф шоковой заморозки – 2 шт.

- стеллаж 500х800х1700 – 3 шт.

- кулер

Технические средства обучения:

- компьютер, ноутбук

- аудиосистема с пультом

- проектор, экран

- МФУ лазерный

- электронные учебники

**6. Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

**7. Информационное обеспечение обучения:**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Профстандарт: 33.010 Кондитер

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 11-е изд. Испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

**Дополнительные источники:**

1. Рабочая тетрадь: Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом специфики стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

**Журналы:**

- Школа гастронома;

- Коллекция рецептов;

- «Гастроном».

- Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.